

SÉMAPHOR

N°19 - MAI 2007

LA LETTRE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE, DU DOMAINE LA ROQUÈTE ET DU DOMAINE LES PALLIÈRES



DE L'ACCENT... À L'ACCENT
Ça y est, on a craqué, on a osé le faire, et tout ça grâce à un simple accent, pas le notre bien sûr, pas celui qui trahit nos origines provençales à chaque fois que l'on s'exprime, mais un accent grave, trouvé dans un vieux document et qui eut aussi pour conséquence de bouleverser jusqu'à l'orthographe de « Roquette ». On a osé créer une cuvée spéciale, une bouteille qui « appauvrit » l'assemblage général comme disent certains et qui enrichit le paysage vinicole et la gamme des vins que nous avons le plaisir de créer, comme le pensent d'autres. Elle porte le nom de « L'Accent de La Roquette » et a pour mission première de lever très haut l'étendard du cépage roi du sud de la Vallée du Rhône : le Grenache noir. Mais le saviez-vous que l'une des toutes premières, certainement la première cuvée spéciale de l'appellation, fut créée en 1915 par Hippolyte Brunier et ses fils, dont nous avons eu la chance et la joie de déguster un exemplaire du millésime 1933 dans un état de conservation fantastique en ce début de mois de Février 2007. Cette ambassadrice d'un autre temps, nous est revenue par les mains généreuses de Patrick Rosso, de la Cave de la Tour (07) et de son ami Jacques Cairel, avec qui nous avons tiré ce bouchon émotion. Un grand moment de dégustation et vous savez quoi ? C'était un pur grenache issu d'un haut plateau caillouteux... parole d'Henri !

Daniel Brunier

MILLÉSIME 2006 : QUE DU BONHEUR !

On a vraiment l'impression de se répéter au moment de mettre noir sur blanc l'historique climatologique du millésime 2006 et d'en décrire les caractéristiques ; millésime très venté, ensoleillé, sec, ... la ressemblance avec ses prédécesseurs est assez évidente. Bien entendu, à y regarder de plus près, on note des différences, mais le standard demeure très élevé, comme les quatre années vécues depuis 2003.

Pour une photographie complète, il faut repartir de l'automne 2005 : une période sèche et froide où seul novembre a apporté un peu d'eau. L'hiver qui a suivi, fut tout aussi sec, malgré quelques chutes de neige qui sont venues compenser légèrement le manque d'eau, mais pas les températures basses, puisque cet hiver là, fut le plus froid des 15 dernières années.

Là-dessus, nous espérions un printemps pluvieux bien entendu mais il n'en fut rien ; ce qui eut pour conséquence, à l'entrée de l'été, de porter le déficit hydrique à 40% et ceci après 3 années sèches. Fort heureusement (pas pour les vacanciers) l'été, malgré de très fortes chaleurs, connut une pluviométrie sérieuse, bien répartie dans la saison, ce qui permit une progression des maturités régulière et complète.

Dans ces conditions très favorables, les vendanges sont arrivées à grands pas et dès le tout début de septembre, les premiers coups de sécateurs étaient donnés pour ne s'arrêter définitivement que le 9 octobre, soit 5 semaines plus tard. Il faut dire que durant le mois de septembre, nous avons dû suspendre le travail de récolte pour cause de pluies à 2 reprises, durant quelques jours.

Des pluies sérieuses qui, compte tenu de l'état sanitaire parfait obtenu en fin de

maturité, ont certainement apporté un trait de caractère au millésime, sans pour cela affecter la qualité intrinsèque des raisins, ce qui veut dire la fraîcheur et la netteté des fruits. Et de fraîcheur, il n'en manque pas le millésime 2006, bien au contraire : les blancs Vieux Télégraphe, Roquette et Télégramme, sont d'une vivacité rare, les fruits sont frais, puissants et élégants, la bouche est onctueuse, l'équilibre est comparable à celui des 2005 avec peut-être une longueur légèrement moins importante.

Les rouges sont d'une présence toute particulière, c'est frais, puissant, long, bien équilibré. La richesse se manifeste avec noblesse, précision et netteté.

Côté Pallières, on joue sur les mêmes cordes : équilibre, fraîcheur, élégance et noblesse. Un millésime qui succède à deux très belles années, mais qui n'a absolument rien à leur envier.

Au contraire il a pour lui, une personnalité très bien définie où encore une fois la minéralité, issue de vieilles vignes, a joué un rôle majeur. Les Pigeolet rouge et blanc sont particulièrement intéressants, vivants, pleins d'énergie positive. Le blanc, toujours vinifié et élevé 100% en foudre, est certainement le meilleur millésime produit jusqu'à ce jour. Probablement une combinaison d'âge de vigne, de savoir faire et d'année par elle-même.

Bref, un millésime 2006 de très belle facture, difficile à comparer pour l'instant ; on pourrait peut-être imaginer un assemblage entre 2005 et 2001...

**...imaginer
un assemblage
entre 2005
et 2001...**

*Sémaphore : n.m. (de séma- et -phore). Autrefois, émetteur à bras articulés de la télégraphie aérienne de Claude Chappe.

PALLIÈRES 2004, UN PALIER ?!

On trouve certainement l'origine du nom du lieu dit « Pallières », dans le mot « palier », faisant référence aux différences de niveaux existants entre les rangs de vignes plantées en ce lieu. On y parcourt les vignes comme on gravirait un escalier géant dont la hauteur des marches serait variable mais régulière.

Mais le « palier » dont il est fait allusion en titre, est bien différent vous l'avez compris ; il s'agit du fruit de ce terroir particulier, des résultats obtenus depuis 1999. Après avoir rénové le vignoble, construit un nouveau chai de vinification, repris les fondamentaux autant en vinification qu'en élevage à plusieurs reprises, après s'être interrogés maintes fois sur le bon niveau de maturation des raisins, la réaction des différents micro



terroirs qui composent le domaine, et au vu de l'épanouissement du millésime 2004 en bouteille, nous nous risquons à avancer qu'il représente à nos yeux une sorte de palier de personnalité, un début de maturité de l'ensemble des éléments mis en œuvre depuis notre arrivée au pied des dentelles de Montmirail.

Nous ne sommes pas du style à nous conforter dans une situation acquise, bien au contraire, loin de nous la pensée que Pallières 2004 est la référence ultime de ce qui nous donne de faire en ce lieu, mais il représente ce que nous avons réalisé de mieux jusqu'à ce jour ; il s'inscrit parfaitement dans le style de

vins que nous avons en tête en arrivant et c'est certainement sur cette base que nous allons poursuivre nos efforts.

L'ACCENT DE LA ROQUÈTE

Voilà une bouteille qui ne possède pas tous les ingrédients d'une cuvée que l'on appelle spéciale.

Il n'y a pas de barrique, puisque l'élevage se fait en foudres durant 2 ans, il n'y a pas de super extraction, pas de couleur noire ni de pourcentage d'alcool qui crève les

haut plateau caillouteux (lieu-dit Pielong) situé au Nord du village de Châteauneuf-du-Pape et légèrement incliné vers le Sud ; un climat de plus en plus méditerranéen (pas d'irrigation bien entendu) et une équipe d'hommes et de femmes qui respecte et tente de mettre en valeur cet ensemble naturel.

Voilà la philosophie dans laquelle L'Accent a été créé ; 4000 bouteilles pour mettre l'accent sur les vraies valeurs du métier de vigneron : travailler dur dans le vignoble et simplement « accompagner » dans les chais.



plafonds, rien de tout cela.

L'idée n'est pas de violer le naturel du Grenache mais au contraire de le laisser s'épanouir gentiment, classiquement, de respecter ses exigences au travers desquelles il va dévoiler toute la minéralité du sol sur lequel il est ancré, tout l'équilibre et l'élégance dont il est capable dans les grandes années et bien sûr toute la richesse qu'on lui connaît. Car le Grenache a la grande qualité de ne pas cannibaliser le terroir à son profit, mais d'en développer la personnalité pour le plus grand plaisir des amateurs de vins profonds, vrais, sérieux.

Vous l'avez compris, L'Accent est, et sera dans les grands millésimes à venir, un éloge au vieux Grenache, avec ses qualités et ses faiblesses, mais cependant, cépage roi du sud de la Vallée du Rhône et grand promoteur de la philosophie de vin de terroir.

Ici les éléments qui composent ce terroir sont donc, un Grenache ancré depuis 60 années dans les entrailles d'un

BIENVENUE A LÉO

Depuis novembre 2006, c'est Leonardo Borsi qui a endossé la casquette de Maître de Chais aux Vignobles Brunier, suite au départ de Alain Narjoux. C'est-à-dire qu'il a la charge de veiller sur l'ensemble de nos vins à compter du moment où ils sont achevés jusqu'à la mise en bouteilles, et ceci en étroite collaboration avec son équipe de cave d'une part, et les dirigeants des domaines d'autre part. Il prend, bien entendu, largement part aux vinifications et décisions essentielles, touchant aux chais, au sein d'un collège de 3 personnes, dont Frédéric et Daniel Brunier.

Léonardo (28 ans) est Argentin, il est venu au vin par passion et a naturellement émigré en France il y a 10 ans pour suivre les études lui permettant d'en faire son métier. C'est durant cette période que son chemin a croisé les Vignobles Brunier ; en 2004, il effectua un stage de vinification au Vieux Télégraphe.

C'est donc à un jeune homme que nous avons proposé de faire partie de notre équipe, sachant parfaitement le poids que nous mettons sur ses épaules.

Plus que sur son expérience, nous comptons sur son ouverture d'esprit, son envie d'apprendre, son regard neuf, sa sensibilité et son ambition.

Nous espérons sincèrement que sa passion, son dévouement et son énergie se retrouveront dans les vins qui vont lui être donnés d'élaborer et d'élever.

REVUE DE PRESSE

DECANTER - FEV 07
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2004

L'ACCENT DE LA ROQUÈTE 2004 (fortement recommandé) 16,5/20.

Ouvert, généreux, de la framboise séchée, pur. Splendide, avec une grosse personnalité, très en verve. Epicé, ouvert, clair, généreux, pur, raffiné. A déguster dans les 3 ans.

TAST PRO

Bettane et Dessauve
9 AVRIL 2007 - N°34/35
GIGONDAS

DOMAINE LES PALLIÈRES

Ce domaine au terroir réputé est géré par la famille Brunier, qui possède les domaines du Vieux Télégraphe et La Roquette, à Châteauneuf-du-Pape. Elle s'est associée au distributeur américain Kermit Lynch pour acheter ce domaine de Gigondas. Le domaine pratique des vinifications par gravité sur des raisins non éraflés constitués de 80 % de grenache.

Les vignes ont 60 ans d'âge moyen. Les vins ne sont ni collés ni filtrés.

Il n'est produit ici qu'une cuvée. Les vins ne sont pas faciles d'accès dans les premières années, mais le temps révèle leur charme aromatique hors du commun avec une structure qui ne fait que s'affiner au fil du temps. Un vin destiné aux amateurs patients mais exigeants.

LA DÉGUSTATION :

GIGONDAS, rouge 2005
Brut de cuve.

Boisé pas encore intégré. Un échantillon au jus prometteur. Très fin, avec de la pureté et de la race. 16/20.

GIGONDAS, rouge 2004.

Mis en bouteille en juin 2006. Nez puissant, dominé par la pivoine et le poivre. La bouche est dense, aux tanins serrés ; une très belle mâche. Un vin solide, avec une belle rondeur suave en fin de bouche, promis à un bel avenir. Il est un ton en dessous du 2005. 15,5/20.

GIGONDAS, rouge 2003.

Nez marqué par son millésime. Notes de fruits rouges très mûrs, de confiture de fruits rouges. Épices douces, confiture au chaudron, quelques notes tertiaires. La bouche est délicate, tout en finesse. Les tanins sont un peu plus fermes (plus secs sur la finale) : la marque du millésime. La finale est moins épanouie qu'en 2004 ou 2005. C'est la marque du millésime. 15/20.

TASTED HIVER 2006/2007

LA ROQUÈTE, rouge 2003
Belle robe rubis-violet au cœur de grenat, et aux reflets brillants, flamboyants. Bouquet : arômes merveilleux ! Fraîcheur, minéralité, longueur, intensité et équilibre.

En bouche : saveurs fruitées fines et intenses. Tanins relativement puissants mais parfaitement soyeux, qui préservent sa fraîcheur. Acidité bien équilibrée. Vin bien réalisé, maturité des raisins bien gérée. Toute la fraîcheur et la qualité mûre des saveurs fruitées s'expriment délicatement dans ce vin d'exception.

VINUM - DEC 2006

LA ROQUÈTE rouge 2003
Tout simplement superbe. Il possède du caractère, de la rondeur, de la densité, de la race, de la structure et de la chaleur, mais il n'apparaît absolument pas lourd ou grossier. Un vin pour les longues soirées d'hiver.

WINE ADVOCATE N°169 - 28 FEV 2007

L'ACCENT 2004 - 93
Ce blockbuster, cuvée spéciale de 4 000 bouteilles, issue de vignes Grenache de 70 ans plantées au lieu-dit Les Palons, a donné deux vins remarquables en 2004 et 2005. Le 2004 est super-riche, élégant, aux très belles notes de framboise et de kirsch, qui dominent les aromatiques ; en bouche, une grande et voluptueuse ampleur au profil fraîcheur / saveur assimilable à du Pinot Noir. Une perle, à consommer dès maintenant ou à garder pendant 12 à 15 ans.



VIEUX TELEGRAPHE, rouge 2005 - (92-94)
Un très beau vin, ce 2005. Robe rubis foncé et plus saturé. Notes d'enveloppes algues mélangées aux truffes, aux framboises noires, à la

cerise, ainsi que des touches de raisins de Corinthe, de poivre et d'iode. Charnu, charpenté, bonne acidité, des tanins assez présents, et une finale longue et riche. Il faudra à ce vin 2 à 4 ans en bouteille ; il sera ensuite à consommer pendant près de 20 ans.

WINE SPECTATOR ONLINE - 16 FEV 07

DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE, rouge 2004.
Pur et soyeux, aux notes de framboises, de cacao, de truffes et de minéraux, qui glissent sur une fraîche acidité. La longue finale fait joliment flotter son fruit et sa minéralité sur fond de garrigue. Il devrait éclore en cave. Au mieux à partir de 2008 jusqu'en 2025.

LA ROQUÈTE 2004 - 91 :
D'abord vif, aux arômes expressifs de cerises et de fleurs, mais affiche rapidement une densité accrue, avec des couches de mûres et de graphite ainsi que des tanins serrés et nerveux qui impulsent la finale. A consommer dès maintenant jusqu'à 2017. Production : 7.500 caisses

SÉMAPHORE

EDITEUR :
VignoblesBrunier.fr
3, Route de Châteauneuf-du-Pape
84370 BEDARRIDES - FRANCE
Tél. 04 90 33 00 31
Fax. 04 90 33 18 47
vignobles@brunier.fr

RÉDACTION :
Daniel Brunier

MAQUETTE :
Terre Neuve

IMPRESSION :
Imprimerie Rullière-Libecco